



# Menus Ville de Groslay Novembre Décembre 2020 / IR1

Du 2 au 6 Novembre 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	<b>Menu végétarien</b> Betterave vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Salade de mâche et croûtons Céleri rémoulade	Soupe de légumes	Salade exotique (carottes, crevettes, ananas) Vinaigrette olive ciron Choux bicolores	<b>***Vendée globe***</b> Tartinade haricot blanc
<b>Plat protidique</b>	Couscous aux légumes	Nuggets de poulet Nuggets de blé ketchup	Rôti de bœuf Sauce tomate/basilic Omelette au fromage	Steak haché de veau LR sauce crème aux champignons Boulettes soja tomate sauce tomate	<b>Cotriade (Dés de poisson, carotte, poireaux, pdt moule)</b>
<b>Sa garniture</b>		Haricots verts bio	Petits pois mijotés	Frites	
<b>Produits laitiers au choix</b>	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque AOP	Fromage blanc nature bio	Yaourt aromatisé	Tomme bio
<b>Desserts au choix</b>	Fruit bio aux choix	Semoule au lait	Banane sauce chocolat et chantilly	Compote de pommes bio allégée en sucre	<b>Dessert du chef : Gâteau vendéen (farine locale)</b>
<b>Gouter</b>	Marbré Lait nature Compote de poire	Baguette Confiture Fruit	Pain au lait Compote pomme vanille Yaourt nature	Baguette Samos Jus d'orange	Gaufrettes chocolat Yaourt nature Jus d'ananas

IR2

AOC



Label Rouge



Bœuf Charolais



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef





# Menus Ville de Groslay Novembre Décembre 2020 / IR1

Du 9 au 13 Novembre 2020

LES PAS PAREILLES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Salade verte bio Carottes râpées bio 	Salade de haricots rouges façon brésilienne (ananas, dinde, maïs) Salade de pois chiche et tomate		<b>Menu végétarien</b> Velouté de champignons Concombre vinaigrette 	Emincé d'endives bio Chou rouge bio Vinaigrette moutarde ancienne 
<b>Plat protidique</b>	Gardianne de bœuf charolais Omelette au fromage  	<b>***Les pas pareille***</b> Escalope de dinde, <b>Mousseline de carotte, orange gingembre</b> Poisson pané  		Pommes de terre au fromage à tartiflette 	Meunière colin d'Alaska
<b>Sa garniture</b>	Haricots beurres tomatés Semoule	Spaghettis			Jardinière et riz
<b>Produits laitiers au choix</b>	Fromage frais aux fruits	Pointe de brie bio 		Yaourt nature bio 	Saint Nectaire AOP 
<b>Desserts au choix</b>	Fruit au choix	Ile flottante		Fruit au choix	Choux à la crème
<b>Gouter</b>	Croissant Compote de pomme Yaourt nature	Baguette Pâte à tartiner Jus de pomme		Baguette Barre de chocolat Compote de poires	Barre bretonne Yaourt à boire Fruit





# Menus Ville de Groslay Novembre Décembre 2020 / IR1

Du 16 au 20 Novembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	<b>Menu végétarien</b> Haricots mungo à l'asiatique (carottes, courgettes et coriandre) Salade croquante aux pommes et oranges	Rillettes de sardine et céleri du chef  Betterave à l'emmental	Chou chinois  Salade verte et maïs aux herbes Vinaigrette au soja	Potage de légumes variés bio	Salade de blé aux légumes Salade de pomme de terre et mimolette
<b>Plat protidique</b>	Quenelles nature sauce nantua	Sauté de veau sauce diablo  Nuggets de fromage	Bifteck haché charolais au jus  Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella et cheddar	Hachis parmentier charolais du chef  Hachis aux lentilles corail et emmental râpé	Pavé de merlu Sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)  Tarte au fromage
<b>Sa garniture</b>	Riz bio	Semoule	Pâtes bio Et emmental râpé		Epinards branches béchamel
<b>Produits laitiers au choix</b>	Fourme d'Ambert AOP	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré différemment : Sucre blanc Sucre roux Coupelle de confiture de fraises	Petit moulé	Coulommiers bio
<b>Desserts au choix</b>	Compote de poires allégée en sucre	Fruit bio au choix	Crème dessert à la vanille	Assiette de fruits : figue, banane	Fruit au choix
<b>Gouter</b>	Céréales Lait nature Fruit	Baguette Confiture de fraises Lait chocolaté Compote pomme banane	Brioche tranchée Fromage blanc aromatisé Jus d'orange	Baguette Barre de chocolat Jus d'ananas	Madeleines longues Yaourt aromatisé Compote pomme banane


















# Menus Ville de Groslay Novembre Décembre 2020 / IR1

Du 23 au 27 Novembre 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Salade de betteraves Choux fleur vinaigrette	Pamplemousse et sucre Céleri rémoulade	<b>Menu végétarien</b>  Crêpe aux champignons Friand au fromage	Salade iceberg croûtons Emincé d'endives Vinaigrette au cumin 	*** <b>Amuse-bouche : Radis noir</b> ***  Carottes râpées Chou blanc et raisins secs
<b>Plat protidique</b>	Cordon bleu de volaille  Pané au fromage 	Boeuf façon bourguignon (champignon, oignon, tomate, extrait de raisin rouge, persil) Orge perlé bio à la mexicaine  	Omelette sauce basquaise 	Raclette  Pomme de terre Et fromage à raclette 	Dés de poisson sauce fines herbes
<b>Sa garniture</b>	Boullgour aux petits légumes	Carottes et coquillettes bio 	Courgettes tomatées	Pomme de terre Et fromage à raclette	Purée de courge butternut bio 
<b>Produits laitiers au choix</b>	Petits suisses aux fruits	Bûche de lait mélange	Pont l'Evêque AOP 	Yaourt nature bio 	Mimolette
<b>Desserts au choix</b>	Fruits bio au choix 	Mousse au chocolat au lait Liégeois à la vanille	Fruit bio au choix 	<b>Purée de pommes locales à la vanille du chef</b> 	Flan pâtissier
<b>Gouter</b>	Etoile fourrée framboise Yaourt nature Jus d'orange	Baguette Beurre confiture Fruit	Brioche tressée Petit suisse aromatisé Compote de pomme	Baguette Barre de chocolat Fruit	Barre bretonne Fruit Lait chocolaté

IR2





# Menus Ville de Groslay Novembre Décembre 2020 / IR1

Du 30 Novembre au 4 Decembre 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Salade de mâche Salade verte et croûtons	<b>Menu végétarien</b> Endive aux pommes Carottes, Haricots mungo, clémentines Vinaigrette au balsamique	Soupe de légumes	Mortadelle et cornichon  Oeuf dur mayonnaise	Chou chinois Emincé de chou rouge
<b>Plat protidique</b>	Bolognaise de canard du chef  Clafoutis de patates douces, pommes de terre et mozzarella	Dahl de lentilles corail et riz bio	Rôti de bœuf sauce chasseur Omelette aux herbes	Sauté de dinde sauce au thym  Crêpes aux champignons	Filet de lieu sauce aux agrumes
<b>Sa garniture</b>	Penne rigate bio		Bouquet de légumes bio (chou-fleur, brocoli, carotte)	Blé	Purée d'épinards et pomme de terre bio
<b>Produits laitiers au choix</b>	Camembert	Cantal AOP	Petit fromage frais nature	Bûche mélangé	Yaourt nature brassé
<b>Desserts au choix</b>	Dessert du chef Croque en blanc aux mille fleurs (fromage blanc, préparation yoggy, miel, céréales riz soufflé)	Compote pomme banane	Assiette de fruits d'hiver (orange - kiwi)	Fruit bio au choix	<b>*** Les pas pareille***</b> <b>Gâteau façon financier (farine locale)</b>
<b>Gouter</b>	Gâteaux Lait nature Compote pomme fraise	Baguette Barre de chocolat Jus d'ananas	Céréales Fromage blanc sucré Fruit	Baguette Beurre miel Jus de pomme	Pain au chocolat Lait nature Fruit





# Menus Ville de Groslay Novembre Décembre 2020 / IR1

Du 7 au 11 Décembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Salade de risetti aux petits légumes Salade de pommes de terre et mimolette	Salade iceberg et oignons frits Carottes râpées	<b>Menu végétarien</b> Salade de betteraves Billes de mozzarella Salade de haricots beurre à l'échalote	<b>*** Amuse-bouche : Comptée mangue tandoori***</b> Potage de légumes aux vermicelles	Céleri rémoulade Emincé de chou blanc et raisins secs Vinaigrette moutarde
<b>Plat protidique</b>	Beignet de poisson et citron	Sauté de bœuf façon stroganoff Clafouti brocolis pommes de terre mozzarella	Lasagnes du chef aux légumes	Echine demi-sel à la dijonnaise et moutarde Boulgour à la mexicaine	Parmentier de poisson à la purée de courges, butternut BIO du chef
<b>Sa garniture</b>	Haricots verts	Frites		Petits pois mijotés	
<b>Produits laitiers au choix</b>	Fromage blanc nature	Petit cotentin	Carré	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature bio
<b>Desserts au choix</b>	Fruits bio au choix	Lacté saveur chocolat	Fruit bio au choix	Fruit au choix	Gaufre nappée au chocolat
<b>Gouter</b>	Muffin vanille Lait nature Compote de pomme	Baguette Pâté à tartiner Fruit	Brioche aux pépites de chocolat Yaourt nature Jus d'orange	Baguette Sain Morêt Jus de pommes	Pain Confiture Lait chocolaté Fruit



AOC

Label Rouge

Bœuf Charolais

Issu de l'agriculture biologique

Plat du chef





# Menus Ville de Groslay Novembre Décembre 2020 / IR1

Du 14 au 18 Décembre 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	<b>Menu végétarien</b> Chou rouge Champignons au persil Vinaigrette moutarde	Taboulé Salade de blé aux petits légumes Vinaigrette moutarde	Salade verte maïs Salade de mâche et betteraves rouges Vinaigrette d'agrumes à la cannelle	<b>Cake au saumon crème citron vert ciboulette</b>  <b>Salade de mâche et lardons</b>	Macédoine mayonnaise Brocolis vinaigrette
<b>Plat protidique</b>	Crispidor à l'emmental	Sauté de porc* façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate) Clafoutis de légumes d'hiver et pomme de terre	Rôti de veau au jus Omelette sauce basquaise	<b>Pavé de dinde LR sauce châtaigne</b>  Fondant potiron épices et pommes de terre	Parmentier de thon
<b>Sa garniture</b>	Coquillettes bio	Haricots verts et carottes)	Gratin de chou-fleur bior	<b>Pomme de terre quartier wedge</b>	
<b>Produits laitiers au choix</b>	Yaourt nature	Fromage blanc aromatisé	Coulommiers bio	<b>P'tit louis</b>	Yaourt aromatisé
<b>Desserts au choix</b>	Compote tous fruits	Fruit bio au choix	Riz au lait au caramel Ile flottante	<b>Pâtisserie : Bonnet chocolat de Noël (entremet mousse chocolat noir) Père Noël en chocolat</b>	Fruit bio au choix
<b>Gouter</b>	Brioche tranchée Lait nature Fruit	Baguette Beurre miel Compote de poire	Muffin vanille pépites chocolat Fromage blanc Jus de pommes	Baguette Confiture Clémentines	Pompon Yaourt nature Jus d'ananas

